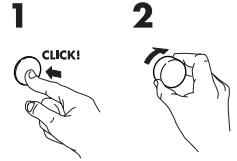
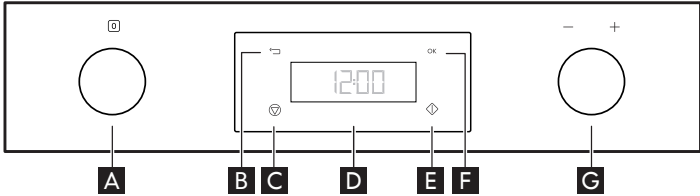


Bedieningspaneel



- A** Keuzeknop met druksysteem
- B** Terug-toets
- C** Stop
- D** Display
- E** Start

- F** Bevestigingstoets
- G** Instelknop met druksysteem

Intrekbare knoppen
Druk in het midden, om dit soort knop te gebruiken.

De knop komt eruit. Draai de knop naar de gewenste positie. Wanneer u klaar bent met koken, draait u de knop naar en druk er dan opnieuw op om de knop weer in de oorspronkelijke positie te zetten.

Eerste gebruik

Instellingen

Wanneer het apparaat voor het eerst aangesloten wordt, wordt u gevraagd de tijd in te stellen. Na stroomuitval gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden. Uw oven heeft een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke voorkeur.



1. Draai de **A** knop tot de Instelling weergegeven wordt (ongeveer 3 sec).
2. Duw de **G** knop eruit en draai eraan om een van de volgende instellingen te kiezen:
Klok, Zoemer, ECO, Helderheid
3. Druk op de **F** toets om de instelfunctie te verlaten en al uw veranderingen op te slaan als u klaar bent.

• **Klok**



1. Druk op de **F** toets (de linkercijfers (uur) knipperen).

2. Druk de **G** knop eruit en draai eraan om de uren in te stellen.
3. Druk op de **F** toets (de twee rechtercijfers (minuten) knipperen).
4. Draai aan de **G** knop om de minuten in te stellen.
5. Druk opnieuw op de **F** toets. De klok is ingesteld en in werking. Als u de klok van het display wilt verwijderen nadat deze is ingesteld, dan gaat u opnieuw naar de klokinstelmodus en drukt u op de Stoptoets terwijl de cijfers knipperen.

• **Geluid**



1. Druk op de **F** toets.
2. Druk de **G** knop eruit en draai eraan om de zoemer IN of UIT te schakelen.
3. Druk nogmaals op de **F** knop om de wijziging te bevestigen.

• **Eco**



1. Druk op de **F** toets.

2. Druk de **G** knop eruit en draai eraan om de ECO instelling IN of UIT te schakelen.
3. Druk nogmaals op de **F** knop om de wijziging te bevestigen.

Als de ECO-modus is ingesteld, schakelt de helderheid van het display automatisch na 1 minuut naar een lager niveau. Als de ECO-modus uit is, schakelt de helderheid na 3 minuten naar hetzelfde lage niveau. Deze functie schakelt automatisch terug om het helderheidsniveau in te stellen, als u op een toets drukt of de deur opendoet.

• **Helderheid**



1. Druk op de **F** toets.
2. Druk de **G** knop eruit en draai eraan om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
3. Druk nogmaals op de **F** knop om de wijziging te bevestigen.

Dagelijks gebruik

Startbeveiliging / Toetsvergrendeling

Deze automatische beveiliging wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd. (De oven is "stand-by" als de 24-uursklok wordt weergegeven of (als de klok niet is ingesteld) als het display leeg is).



Open en sluit de deur, druk vervolgens op **F** om de functie te starten.

Afkoelen

Als een functie klaar is, kan de oven een afkoelingsprocedure uitvoeren. Dit is normaal. Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Als de temperatuur hoger is dan 100°C, dan worden het woord "HOT" (Heet) en de huidige oventemperatuur weergegeven wanneer de oven in stand-by staat. Let erop dat u de ovenwanden niet aanraakt wanneer u het gerecht eruit haalt. Gebruik ovenwanten. De waarschuwing "HOT" (heet) blijft actief tot de oventemperatuur lager is dan 50°C. De afkoelprocedure kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven worden onderbroken door de deur te openen of door op de **C** Toets te drukken.

Instellen van de timer

Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten

rijzen van deeg enz.



1. Druk de **A** knop eruit en draai deze naar de nulpositie.
2. Duw de **G** knop eruit en draai de knop om de gewenste duur van de kookwekker in te stellen.
3. Druk op de **F** toets.

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal. Druk op de Stop toets om het akoestisch signaal uit te schakelen

LET OP : De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in het apparaat te zetten en laat het lepelte erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit het apparaat.

Jet start

Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel met een hoog watergehalte, zoals heldere soepen, koffie of thee. Als de knop naar boven staat, drukt u op de

Starttoets om de Jet Startfunctie in te schakelen. Jet Start begint automatisch op maximaal magnetronvermogen en een ingestelde bereidingstijd van 30 seconden. Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt, wordt de tijd 30 seconden langer.

U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door aan de instelknop te draaien. Druk op de **F** toets.

Tabel functies microgolfoven

Functie	Beschrijving functie
12:00	Om de oven uit te schakelen
MAGNETRON	"Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen."
GRILL COMBI	"Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties."
GRILL	"Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien. Voor de beste resultaten de grill 3 à 5 minuten voorverwarmen."
ONTDOOIEN	"Voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten en brood."
COMBI - HETELUCHT EN MAGNETRON	Combineer de functie voor het koken in de oven met de magnetronfunctie bij de bereiding van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, Moskovisch gebak, gebak, vis en pasteien.
HETE LUCHT	Bij de bereiding van meringues, gebak, biscuitgebak, soufflé, gevogelte en geroosterd vlees.
SNEL VERWARMEN	Om de lege oven snel voor te verwarmen.

Magnetron

Gebruik deze functie voor normale bereidingen

en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.



1. Duw de **A** knop eruit en draai de knop naar de magnetronfunctie.
2. Duw de **G** knop eruit en draai de knop om het magnetronvermogen in te stellen.
3. Druk op de **F** toets om uw keuze te bevestigen.
4. Druk op de **G** knop om de bereidingstijd in te stellen.
5. Druk op de **E** toets.

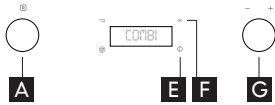
Nadat het bereidingsproces gestart is: kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. Bij elke druk op de toets wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door aan de instelknop te draaien. Het vermogensniveau kan tijdens de bereiding gewijzigd worden door op de back-toets (terug) te drukken en daarna aan de instelknop te draaien.

Enkel Magnetronvermogen

Vermogen	Aanbevolen gebruik:
900 W	Opwarmen van dranken, water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750 W	Bereiden van groenten, vlees enz.
650 W	Bereiden van vis.
500 W	Voorzichtig bereiden van bijv. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van stoofschotels.
350 W	Laten sudderen van stoofschotels, smelten van boter en chocola.
160 W	Ontdooien. Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	Ijs zacht laten worden.

Combi-grill

Gebruik deze functie om gerechten als gratins, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.



1. Duw de **A** knop eruit en draai de knop naar de Combi functie.
2. Duw de **G** knop eruit en draai de knop om het grillniveau (1-2-3) in te stellen.
3. Druk op de **F** toets om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. Draai de **G** knop om het magnetronvermogen in te stellen.
5. Druk op **F** om de selectie te bevestigen.
6. Druk op de **G** knop om de bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de **E** toets.

Het Maximaal mogelijke magnetronvermogen bij gebruik van de grill is 650W.

Vermogen	Aanbevolen gebruik:
650 W	Bereiden van Groenten en Gratins
350 - 500 W	Bereiden van Gevogelte en Lasagna
160 - 350 W	Bereiden van vis en bevroren gratins
160 W	Bereiden van vlees
90 W	Gratineren van fruit

Grill



Gebruik deze functie om het voedsel snel een mooi bruin korstje te geven.

1. Duw de **A** knop eruit en draai de knop naar de grillfunctie.
2. Duw de **G** knop eruit en draai de knop om het grillniveau (1-2-3) in te stellen en druk op de **F** toets
3. Duw de **G** knop eruit en draai de knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de **E** toets.

Leg voedsel op het rooster. Draai het voedsel tijdens de bereiding om.

Overtuig uzelf ervan, voordat u met grillen begint, dat het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.

i **BELANGRIJK:** Gebruik geen plastic

kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.

Auto-ontdooien

Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten en brood. Automatisch ontdooien (Auto Defrost) mag alleen gebruikt worden als het nettogewicht tussen de 100 g -2,5 kg ligt. Plaats de plaat altijd op het glazen draaiplateau.



1. Duw de **A** knop eruit en draai de knop naar de Automatische Ontdooifunctie.
2. Duw de **G** knop eruit en draai de knop om een voedselcategorie te selecteren.
3. Druk op de **F** toets om uw keuze te bevestigen.
4. Draai aan de **G** knop om het gewicht in te stellen.
5. Druk op de **F** toets om uw keuze te bevestigen.
6. Druk op de **E** toets.




Gewicht:

Voor deze functie moet het nettogewicht van het voedsel bekend zijn. De oven berekent dan automatisch de benodigde tijd om het gekozen programma uit te voeren. Als het gewicht lager of hoger is dan het aanbe.

Bevroren voedsel:

Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18 °C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen. Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18 °C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.

Gerecht	Tips
Gebraden vlees (100 g - 2,0 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. Draai het voedsel om als de oven dit aangeeft.
Gevogelte (100 g - 2,5 kg)	Hele kip, stukken of filets. Draai het voedsel om als de oven dit aangeeft.

 Vis (100 g - 2,0 kg)	Heel, moten of filets. Draai het voedsel om als de oven dit aangeeft.
 Groenten (100 g - 2,0 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
 Brood (100 g - 2,0 kg)	Heel brood, zoete broodjes en kadetjes. Draai het voedsel om als de oven dit aangeeft.

Voor voedsel dat niet in onderstaande tabel is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, volg dan de procedure voor het instellen van de magnetron en kies bij het ontdooien 160 W.

i BELANGRIJK: Leg bevroren voedsel niet rechtstreeks op een heet draaiplateau.

Plaats een bord tussen het voedsel en het draaiplateau.

Bevroren voedsel in een plastic zak, plastic folie of kartonnen verpakking kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden als de verpakking maar geen metalen delen bevat (bijv. metalen bindstrips). De vorm van de verpakking heeft invloed op de ontdooitijd. Een plat pakje ontdooit sneller dan een dik blok.

Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller. Bescherm verschillende stukken voedsel met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (bijv. kippenpoten en vleugeltjes). Draai grote stukken om halverwege het ontdooien.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien omroert. Wanneer u ontdooit is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien. Als u het voedsel na het ontdooien even laat staan wordt het resultaat altijd beter, omdat de temperatuur dan gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

Handmatig ontdooien

Volg bij het ontdooien de procedure voor het instellen van de Magnetron en stel 160 W in. Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor

verschillende hoeveelheden.

Hetelucht magnetron 

Gebruik deze functie bij de bereiding van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, Moskovisch gebak, gebak, vis en pasteien.



- Druk op de **A** knop eruit en draai eraan tot u de functie MW-Forced air (magnetron-Hete lucht) vindt (de standaard temperatuur en het magnetronvermogen wordt weergegeven).
- Druk op de **G** knop eruit en draai de knop om de temperatuur in te stellen.
- Druk op de **F** toets om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- Druk op de **G** knop om het magnetronvermogen in te stellen.
- Druk op de **F** toets om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- Druk op de **G** knop om de bereidingstijd in te stellen.
- Druk op de **E** toets.

Plaats voedsel altijd op het rooster zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren. Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de bereidingstijd eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terug-knop om terug te keren naar waar u het vermogen of de eindtemperatuur kunt veranderen. Het magnetronvermogen kan ingesteld worden op 0 W.

Het Maximaal mogelijke magnetronvermogen bij gebruik van de Geforceerde Lucht is 350W.

Hetelucht magnetron	
Vermogen	Aanbevolen vermogensgebruik:
350 W	Bereiden van gevogelte, vis en gegratineerde gerechten
160 W	Bereiden van geroosterd vlees
90 W	Bakken van brood en cake

Turbohetelucht 

Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, koekjes, biscuitgebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.



1. Duw de **A** knop eruit en draai aan de knop tot u de functie Forced air (Hete lucht) vindt (de standaard temperatuur wordt weergegeven).
2. Duw de **G** knop eruit en draai de knop om de temperatuur in te stellen.
3. Druk op de **F** toets om uw keuze te bevestigen.
4. Druk op de **G** knop om de bereidingstijd in te stellen.
5. Druk op de **E** toets.

Plaats voedsel altijd op het rooster zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren. Gebruik de bakplaat voor het bakken van kleine producten, zoals koekjes en broodjes. Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de bereidingstijd eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terug-knop om terug te keren naar waar u de eindtemperatuur kunt veranderen.

Pre Heat 

Gebruik deze functie om de lege oven voor te verwarmen. Voorverwarmen moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven, net als bij een gewone oven.



1. Duw de **A** knop eruit en draai aan de knop tot u de functie voorverwarmen vindt (de standaard temperatuur wordt weergegeven).
2. Duw de **G** knop eruit en draai de knop om de temperatuur in te stellen.
3. Druk op de **E** toets. De huidige oventemperatuur wordt weergegeven tijdens het snelverwarmingsproces.
4. Stel de wachttijd in en druk op de **F** -toets.

Leg geen voedsel in de oven voor of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Nadat het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien.

⚠ WAARSCHUWING! Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd jonge kinderen uit de buurt. Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan: risico op brandwonden. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat volledig zijn afgekoeld.

⚠ WAARSCHUWING! Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.

⚠ WAARSCHUWING! Indien het apparaat een combinatiestand heeft, dan mogen kinderen, in verband met de temperaturen die worden opgewekt, het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen.

⚠ WAARSCHUWING! De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in het apparaat te zetten en laat het lepeltje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING! Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert.